Mangiare con le erbe

PER SAGRE E PER PIAZZE

Provincia di Pordenone

Consorzio Pro Loco Cellina Meduna

Servizio Civile Nazionale
Regione Friuli Venezia Giulia

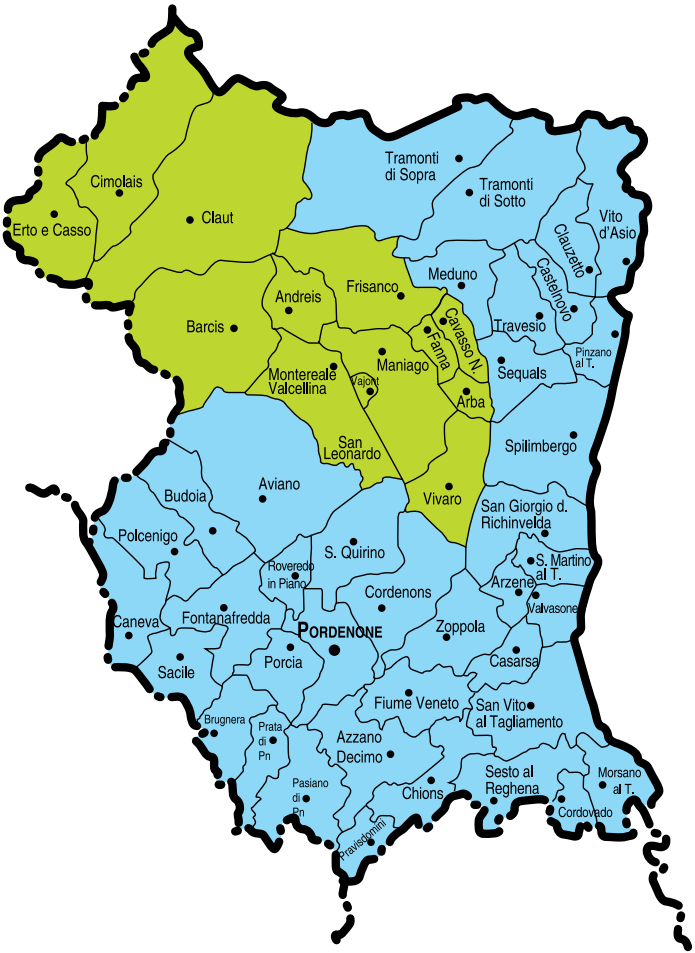
Associazione fra le Pro Loco
del Friuli Venezia Giulia

Consorzio Pro Loco Cellina Meduna
P.le Vittoria, 1 – Barcis
0427 764438
0427 764749
www.prolococellinameduna.it
info@prolococellinameduna.it

INTRODUZIONE

Questo piccolo libretto che il Consorzio Pro Loco Cellina Meduna vi presenta, è un invito a gustare e scoprire i piatti tradizionali a base di erbe e di fiori della Val Cellina, della Val Colvera, e dei Magredi. Lo potrete fare grazie alle nostre Pro Loco, che li prepareranno per voi. Venendoci a trovare presso i nostri chioschi, infatti, potrete assaporarli, assieme a tanta musica, divertimento e allegria. Sarete nostri graditi ospiti. Dopo averli assaggiati da noi, consultando questo piccolo ricettario, potrete direttamente prepararle a casa vostra. Sarà facile, seguendo gli ingredienti e le fotografie. Buon Appetito!

Daniela Paulon
Presidente del Consorzio
Pro Loco Cellina Meduna


Tramonti di Sopra
Tramonti di Sotto
Vito d'Asio
Clauzetto
Castelnovo
Meduno
Cimolais
Erto e Casso
Claut
Andreis
Frisanco
Barcis
Cavasso N
Fanna
Travesio
Pinzano al T.
Maniago
Sequals
Montereale Valcellina
Vaiont
Arba
San Leonardo
Spilimbergo
Budoia
Aviano
Vivaro
San Giorgio d. Richinvelda
Polcenigo
S. Quirino
S. Martino al T.
Roveredo in Piano
Arzene
Cordenons
Valvasone
Caneva
Fontanafredda
PORDENONE
Zoppola
Porcia
Casarsa
Sacile
Fiume Veneto
San Vito al Tagliamento
Brugnera
Prata di Pn
Azzano Decimo
Pasiano di Pn
Chions
Sesto al Reghena
Morsano al T.
Cordovado
Prata

PRESENTAZIONE

Il Consorzio Pro Loco Cellina – Meduna, istituito nel 1997, comprende le 14 Pro Loco delle Valli del Cellina, del Colvera e della pianura maniaghese e più precisamente le Pro Loco di: Erto e Casso, Cimolais, Claut, Barcis, Andreis, Montereale Valcellina, San Leonardo Valcellina, Maniago, Vajont, Val Colvera, Cavasso Nuovo, Arba e Vivaro. Si estende su una superficie di 72.206 con oltre 25.000 abitanti. Il Consorzio fra le Pro Loco nasce con lo scopo di coordinare le iniziative promosse dalle singole associazioni e fungere da collegamento tra le stesse ed i vari Enti operanti sul territorio, nell'ottica della realizzazione di un progetto di valorizzazione delle peculiarità locali e di promozione della crescita socio-culturale delle popolazioni locali. Attraverso la mediazione del Consorzio le singole Pro Loco tra le altre cose possono: usufruire di servizi essenziali a condizioni vantaggiose tramite speciali convenzioni con Enti ed aziende; avvalersi di un servizio di consulenza amministrativa, fiscale e legale; partecipare a

fiere e mostre organizzate ad un alto livello e così presentare al pubblico la propria offerta ricreativa e promozionale. Uno degli obiettivi del Consorzio fra le Pro Loco è senza dubbio quello di contribuire a far conoscere più a fondo le bellezze e le caratteristiche della pedemontana, delle valli del Cellina e del Colvera, fatte di ambiente e patrimonio storico - culturale a molti ancora sconosciuto.

PIATTI TRADIZIONALI

FRITTATA AL BRUSCANDAL

INGREDIENTI
(per 2 persone)
- 3 mazzi di luppolo
- 5 uova
- 2 noci di burro
- 1 spicchio d'aglio
- sale
- pepe

PROCEDIMENTO
In una casseruola versare il luppolo, preventivamente lavato, asciugato e spezzettato, assieme all'aglio tritato e all'olio. Fare appassire per qualche minuto e versarlo in una terrina lasciandolo raffreddare. Unire le 5 uova sbattute, sale e pepe, mescolare il tutto e versarlo in una padella (su cui ci saranno già le due noci di burro), cuocendo l'impasto fino a quando non si otterrà la frittata.

RODAS A LI ERBAS DI CIAMP

INGREDIENTI
(per quattro persone)
- crepes grandi
- 300g di erbe "radiciesa – grisolon" (tarassaco – silene)
- pochissima cipolla
- 500g di besciamella
- formaggio grana
- 2 uova
- pane grattugiato

PROCEDIMENTO

Rosolare con poca cipolla le erbe dopo averle lessate e asciugate bene dall'acqua, frullarle, aggiungere le uova, poca besciamella, formaggio grana e pane grattugiati.

Spalmare l'impasto sulle crepes, arrotolarle e avvolgerle in un canovaccio, legare le estremità e farle bollire nell'acqua salata per quindici minuti.

Toglierla dal canovaccio, tagliarla a fette piuttosto grosse, metterle in una pirofila imburrata, glassare con la besciamella dopo aver aggiunto un po' di farcita delle crepes. Infornare per dieci minuti.

BARCIS

FRITTATA CON BARBA DI BECCO

INGREDIENTI
- 6-8 uova
- burro
- barba di becco
- sale
- pepe

PROCEDIMENTO
Sbattere 6-8 uova con grana padano, sale e pepe, quanto basta. Unire il composto alla barba di becco e formare la frittata, rosolarla bene su entrambi i lati. Servire calda, ma anche fredda è gustosa.

È possibile assaggiare il piatto durante la manifestazione "Festa di San Giovanni Battista" che si svolge a Barcis la notte tra il 23 ed il 24 Giugno. È la notte della rugiada benefica che il Santo Battista cosparge sulle erbe. La festa vuole recuperare e ricordare i diversi aspetti correlati alla tradizionale festa di S. Giovanni Battista, Patrono del paese. Esposizione delle erbe "magiche", usanze antiche e moderne. Recitazioni, letture, intermezzi musicali e degustazioni accompagneranno la festa.

GNOCCHI DI ZUCCA AL BURRO E SALVIA

INGREDIENTI
(per 4 persone):
- zucca 350 g
- patate 350 g
- farina bianca 160 g
- uovo 1
- cannella
- noce moscata
- sale
- pepe
- burro 60 g
- salvia un ciuffo
- parmigiano 50 g

PROCEDIMENTO
Tagliare la polpa di zucca a pezzetti e pulirli da filamenti e semi. Infornarli per circa 30 minuti a 160° ponendoli su di una teglia rivestita di carta forno. Nel frattempo lessare le patate. Quando la zucca sarà cotta, estrarla dal forno e lasciarla intiepidire poi passarla al setaccio; fare lo stesso per le patate. Unire le due puree in un'unica terrina dove si aggiungerà anche la farina, l'uovo, la cannella, la noce moscata, il sale e il pepe. Impastare bene gli ingredienti tra loro fino a che il composto risulti omogeneo. Porre sul fuoco una capiente pentola contenente acqua salata e portarla ad ebollizione.
Su una spianatoia, formare dei lunghi bastoncini di impasto che verranno tagliati a pezzettini delle dimensioni di una grossa nocciola. È possibile lavorarli con le mani per dar loro una forma più arrotondata. Quando gli gnocchi saranno pronti, gettarne una porzione per volta nell'acqua bollente, attendendo che risalgano in superficie quindi scolarli con una schiumarola poi condirli con del burro fuso.
È possibile assaggiare il piatto durante la "Festa di San Remigio" che si svolge a Cavasso Nuovo in Ottobre.

CIMOLAIS

RISOTTO CON LE ERBE

INGREDIENTI
- cipolla
- risotto
- erbette: silene vulgaris
- formaggio gratuggiato

PROCEDIMENTO
Fare un soffritto con la cipolla. Aggiungere riso ed erbette (crude), poi brodo e portare alla cottura desiderata.
Servire con formaggio gratuggiato Montasio o di malga stagionato.

È possibile assaggiare il piatto durante la manifestazione "Sagra del Butol" che si svolge a Cimolais la domenica di Pentecoste. Si tratta di una delle più antiche tradizioni della Comunità di Cimolais. Veniva realizzata il lunedì successivo alla pentecoste, al termine di un triduo di "rogazioni", processioni nei campi al fine di invocare la intercessione dei santi sui raccolti, contro la tempesta e tutti gli infestanti o insetti che potevano rovinare il raccolto. La manifestazione viene riproposta ed abbinata con le "erbe di primavera" e con tutti i piatti classici della tradizione culinaria povera della montagna: frittate, risotti e minestre con le erbe di montagna oltre che bancarelle tutte a tema del recupero delle antiche tradizioni culinarie ed artigianali.

PESTITH

INGREDIENTI
- riso
- rape tritate
- pancetta
- sale
- pepe
- polenta

PROCEDIMENTO

Le rape subiscono un laborioso procedimento di precottura in acqua e aceto e fatte riposare per tre mesi in luogo fresco. Preparare un soffritto di aglio e rosmarino con pezzetti di pancetta. Aggiungere, poi, le rape tritate con sale e pepe quanto basta e farlo cuocere lentamente con un coperchio fino al prosciugamento dell'acqua (tre ore circa). A parte, far bollire acqua salata e aggiungere farina per polenta fino a creare un semolino consistente che verrà mescolato alle rape (pestith), creando un piatto vellutato dal sapore intenso e aspro. Viene servito con musetto o salsiccia, il tutto accompagnato da polenta.

È possibile assaggiare i piatto durante la manifestazione "Arte e sapori" che si svolge a Claut la seconda domenica di luglio. L'evento è organizzato per riproporre arte e sapori dell'antica tradizione Valcellinese, nonché la salvaguardia di prodotti alimentari singolari, semplici ed antichi, ma anche molto attuali. Durante la giornata suoneranno gruppi folkloristici.

FREGOLE E LAT

INGREDIENTI
- farina di granoturco (da polenta)
- acqua
- sale
- burro
- erba fregolina

PROCEDIMENTO
In una terrina versare la farina e il sale e aggiungere acqua fino ad ottenere un impasto quasi liquido.
Mettere il burro in una padella larga, possibilmente antiaderente e continuare a mescolare fino ad ottenere un composto ben tostato, granuloso (fregole). Aggiungere all'impasto l'erba fregolina tagliuzzata con le forbici. Le fregole si consumano ammorbidendole nel latte.
È possibile assaggiare il piatto durante la manifestazione "Tra il vecchio e il nuovo, alla riscoperta della manualità artigianale", che si svolge ad Erto il 15 Agosto. Questa giornata è volta a far rivivere e ricordare gli antichi mestieri. Piccoli lavori realizzati dagli artigiani locali, come i cucchiai (sedon) e le forchette (pirons) in legno, che poi venivano venduti in tutto il mondo dalle donne locali per il sostentamento della famiglia. Tradizioni che rischiavano di andar perdute dopo quel tragico 9 ottobre 1963, poiché molti avevano deciso di andarsene. Questa iniziativa vuole far rivivere gli antichi mestieri a sostegno della memoria del passato.

CONIGLIO ALLO SPIEDO ALLA SALVIA

INGREDIENTI
- coniglio
- polenta
- rosmarino
- salvia
- aglio
- pepe
- sale

PROCEDIMENTO
Mettere in posizione il coniglio a pezzi con aglio, rosmarino, pepe, sale ed olio per una giornata intera. Poi infilare i pezzi sullo spiedo, alternando con fette di polenta e salvia. Fare girare lo spiedo sul fuoco a legna fino a cottura ultimata.
È possibile assaggiare il piatto durante la manifestazione "Festeggiamenti di San Martino" che si svolgono a Fanna in Novembre.

VALCOLVERA

FRITTATA CON GERMOGLI DI PUNGITOPO

INGREDIENTI
(per 4 persone)
- 400 grammi di germogli
- 4 uova
- 50 grammi di lardo
- pepe
- sale

PROCEDIMENTO
I germogli di pungitopo si raccolgono in primavera.
Mondare, lavare, asciugare e tagliare i germogli a pezzetti.
Tritare e rosolare il lardo in una padella antiaderente quindi aggiungere i germogli con le uova sbattute con aggiunta di sale e pepe, coprire bene la padella e cuocere per 4-5 minuti, quindi girare la frittata e cuocere l'altro lato per 4-5 minuti e buon appetito.

LASAGNE AGLI ASPARAGI

INGREDIENTI
- pasta fresca per lasagne
- 800g di asparagi verdi
- parmigiano grattugiato
- burro
- sale
- pepe

PROCEDIMENTO

Lessare a vapore gli asparagi precedentemente lavati, mondati e privati della parte dura del gambo. Ungere una teglia da forno, mettere sul fondo poca besciamella e uno strato di pasta fresca per lasagne. Fare un altro strato di lasagne, besciamella e asparagi (abbondare con la verdura). Spolverare gli asparagi con il grana e continuare alternando pasta, besciamella, asparagi e grana fino ad esaurimento degli ingredienti. Terminare con un'abbondante dose di besciamella, depositare le punte di asparago più belle e spolverare di grana grattugiato. Cospargere con fiocchetti di burro. Infornare a 180° per circa 35 minuti.

È possibile assaggiare il piatto durante la manifestazione "Madona de Agost: Da curtì a curtì" che si svolge a Montereale Valcellina la settimana di ferragosto. La festa si svolge nei cortili privati gentilmente concessi per tale occasione. Non c'è angolo di paese che non profumi di festa. In ogni cortile funziona un fornitissimo chiosco enogastronomico, fantasiosamente addobbato, dove si possono degustare sia piatti di tradizione culinaria friulana e pietanze appartenenti alla quotidianità "monterealina". È possibile effettuare visite guidate in tutte le giornate presso il Castello, la Chiesa di San Rocco, i siti archeologici (Necropoli) accompagnati da guide esperte. Accanto a queste iniziative culturali, trovano posto manifestazioni sportive e giochi ormai caduti nel dimenticatoio. Alla sera si può assistere a spettacoli di cabaret, concerti o darsi alla danze.

VIVARO

FRITTATA CON ASPARAGI O CIPOLLA

INGREDIENTI
- uova
- farina
- latte
- burro
- asparagi/cipolla/salame
- sale
- pepe

PROCEDIMENTO
Sbattere le uova con il sale, il pepe, la farina, il latte e il salame/cipolla/asparagi in una terrina.
In una pentola antiaderente si fa sciogliere un po' di burro e si versa la miscela fino a che crea una sottile crosticina, a questo punto si gira la frittata, magari con l'aiuto di un piatto, al fine di farla cucinare anche dall'altro lato. Servire calda o fredda a piacere.
È possibile degustare il piatto durante la manifestazione "Sagra di San Zuan - Fiesta de la fartaia" che si svolge a Vivaro il 24 Giugno e il fine settimana relativo. La tradizionale festa del patrono, si svolge in 3 serate dedicate a teatro in friulano, messa in friulano, altre attività tradizionali.

PORTIAMO A TAVOLA LE ERBE BUONE

LUPPOLO

Nome: Humulus lupulus L.
Nomi comuni: Vertis, leppele, rivertizio, bruscandol, votticella, lepone, levertiss.
Famiglia: Cannabinacee.
Habitat: Ai margini dei boschi fino ai 1200 metri.
Parti usate: I fiori.
Raccolta: Alla fine dell'estate.
Conservazione: Si utilizza solo appena raccolto.
Proprietà: Aromatico, diuretico, digestivo, sedativo, lassativo, anafrodisiaco.
Uso: Infusi dei fiori sia per uso esterno sia per uso interno.
Note: Il Luppolo oltre ad essere utilizzato nella produzione della birra, trova impiego anche nell'industria tessile e della carta.

TARASSACO

Nome: Taraxacum officinale Weber.

Nomi comuni: Cicoria selvatica, barba du Signu, landar domestic, piumin, maccalume, radiciesa.

Famiglia: Composite.

Habitat: Si può trovare ai bordi delle strade fino ai 200 metri di altezza.

Parti usate: Le foglie, i fiori e la radice.

Raccolta: I fiori in primavera, le altri parti tra maggio e settembre.

Conservazione: I frutti devono essere consumati freschi; i fiori si utilizzano freschi o essiccati all'ombra e quindi conservati in vasi di vetro; la radice si essicca invece al sole una volta tagliata in sottili strati e quindi si conserva in sacchi di tela.

Proprietà: Tonico, lassativo, diuretico, coleretico.

Uso: Uso interno: Succo e decotto delle foglie e delle radici; uso esterno: applicazione del succo fresco per combattere le verruche.

Note: Il tarassaco è ricco di vitamina C, B e A, glucidi, sali minerali e tannino. Grazie a queste sue proprietà è sempre stato considerato e utilizzato nella farmacopea popolare.

SILENE

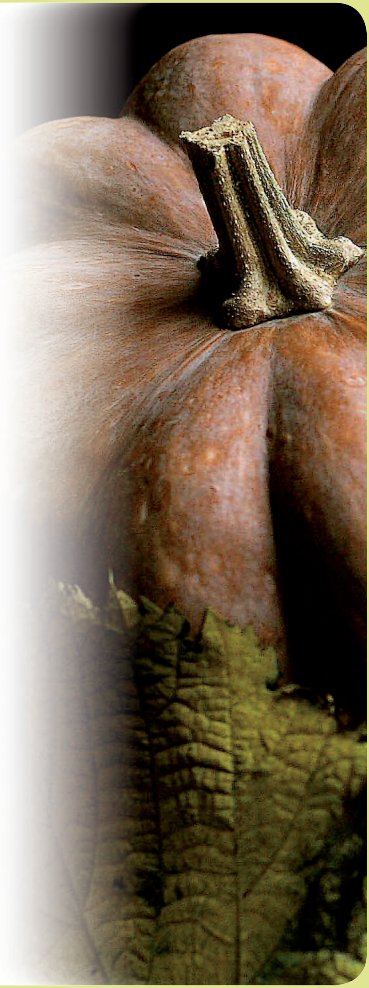
Nome: Silene vulgaris.
Nomi comuni: Erba del cucco, grisolon (Arba).
Famiglia: Cariofillacee.
Habitat: Erba infestante, comune nei prati e terreni di riporto. 0-2.800 m. Marzo - agosto.
Parti usate: Germogli e cimette.
Raccolta: In primavera.
Conservazione: Congelare i germogli oppure lessarli e congelarli.
Proprietà: Non è usata in erboristeria, ma ottima in cucina.
Uso: Pur se poco usata come pianta commestibile, è una delle erbe spontanee più prelibate, dal sapore delicato. I teneri germogli che si asportano in primavera a una lunghezza di 5-6 cm, si fanno bollire per qualche minuto.
Note: Per apprezzare la bontà del silene bisogna coglierlo per tempo, ossia prima che il germoglio prenda a indurire. A scopo alimentare, in primavera, si utilizzano le giovani cimette; queste, strofinate delicatamente, producono un caratteristico stridío. La spiccatura non rovina la piantina che rigermoglia con facilità e in continuazione. Trovata la giusta fonte per i propri rifornimenti, è bene ricordare il luogo e non estirparla in modo di avere sempre verdura fresca.

BARBA DI BECCO

Nome: Tragopogon pratensis.
Nomi comuni: Aio de pra, barba de pret, erba del sol, minna di vacca, persemolone, sassefriga, scanabech, spargi de pra.
Famiglia: Composite.
Habitat: Nelle zone pianeggianti del centro nord, fino a 2.000 metri.
Parti usate: Radici e foglie.
Raccolta: La radice va raccolta nel primo anno di vita della pianta, in autunno o in primavera, mentre le foglie in primavera.
Conservazione: Tagliare le radici a piccole fette e fare essiccare al sole, conservare poi in recipienti chiusi. Non vanno conservate le foglie dato che sono da utilizzare solo fresche.
Proprietà: Aperitive, depurative, diuretiche, sudorifere
Uso: Interno. Decotto, tintura alcoolica della radice.
Note: Le foglie vanno utilizzate solo a fini alimentari e non a fini curativi.

Zucca

Nome: Cucurbita.
Nomi comuni: suca, cucuzza, cjucje (Cavasso).
Famiglia: Cucurbitaceae.
Habitat: La pianta esige un clima temperato caldo, temperatura ottimale 18-24°.
Parti usate: Polpa, semi e succo.
Raccolta: In autunno.
Conservazione: Se intere conservare ad una temperatura superiore a 6-8 gradi. Se a fette conservare in frigo e consumare entro 3-4 giorni. La polpa cotta al forno o al vapore può essere conservata in freezer.
Proprietà: La polpa fresca e il succo hanno un effetto lassativo e diuretico. Le varietà a polpa intensamente gialla hanno un buon contenuto di vitamina A (carotene).
Uso: I semi, pestati nel mortaio, forniscono un olio commestibile di sapore gradevole.
Note: Ha un valore nutritivo basso a causa dell'elevata percentuale di acqua.



RAPA

Nome: Brassica rapa.
Nomi comuni: Pestith (Claut).
Famiglia: Brassicaceae.
Habitat: Specie introdotta, coltivata, inselvatichita negli incolti, come pianta ruderale e infestante, a quote da 0 a 1.000 metri.
Parti usate: La radice carnosa e anche le foglie come verdura cotta.
Raccolta: In autunno.
Conservazione: Non essendo molto delicata, la rapa si può conservare qualche giorno in frigorifero prima dell'utilizzo. Oppure in seguito a precottura in acqua e aceto, conservare al fresco.
Proprietà: Il valore nutritivo della rapa è piuttosto scarso.
Uso: La si consuma generalmente cotta. Entra nella composizione della giardiniera.
Note: La Brassica è utilizzata anche nei prodotti di bellezza: combatte l'acne, le scottature solari e aiuta contro le screpolature della pelle.

ERBA FREGOLINA

Nome: Asplenium Ruta - Muraria.
Nomi comuni: Ritta di muro, Ruta di muro, erba fregolina (Erto).
Famiglia: Aspleniaceae.
Habitat: Vegeta sulle fenditure delle rocce soprattutto calcaree, muri di vecchie costruzioni, ruderi, terrapieni, contrafforti fino a 2.400m (raramente 2.800m).
Parti usate: Foglie.
Raccolta: In primavera e in estate.
Conservazione: Si utilizza appena raccolta.
Proprietà: Pianta astringente, oftalmica, vulneraria, diuretica, sedativa, tonica.
Uso: In passato veniva soprattutto usata dalla medicina popolare come astringente e diuretico e per curare le malattie di petto ed oculari; i pastori la credono efficace anche contro alcune malattie degli animali.
Note: Altezza e diametro 10-15 cm. Specie rustica, adatta per il giardino roccioso; le ronde hanno piccioli bruni alla base e pinnule bi-tripennate, con segmenti minori di forma variabile.

SALVIA

Nome: Salvia officinalis.
Nomi comuni: Erba sacra, tè di grecia, Salvia bianca.
Famiglia: Labiatae.
Habitat: Nei terreni sassosi ed aridi fino ai 600 m di altezza.
Parti usate: le foglie e i fiori.
Raccolta: I fiori in primavera, le foglie tutto l'anno.
Conservazione: Sia le foglie che i fiori devono essere essiccati rapidamente al riparo dal sole e quindi rinchiusi in vasi di vetro.
Proprietà: Antisettico, ipoglicemizzante, stomatico, antisudorifero, diuretico, aromatico.
Uso: Uso interno: infuso delle foglie; uso esterno: infuso delle foglie per bagni, infusi per sciacqui e gargarismi.
Note: Per irrobustire i capelli e renderli più lucidi, può essere utile preparare un infuso con foglie di salvia, timo e rosmarino e utilizzarlo per sciacquare i capelli dopo ogni shampoo.

PUNGITOPO

Nome: Ruscus aculeatus L.
Nomi comuni: Piccasorci, asparago pazzo, erba cocca, linguetta.
Famiglia: Liliacee.
Habitat: Zone boschive fino agli 800 m.
Parti usate: I germogli e le radici.
Raccolta: I germogli da marzo a maggio, le radici tra settembre e novembre.
Conservazione: Il rizoma pulisce e poi si essicca al sole, i germogli si utilizzano in cucina solo freschi.
Proprietà: Il rizoma è proteico e diuretico.
Uso: Uso interno: decotto e tintura delle radici; uso esterno: decotto del rizoma per combattere le emorroidi e contro il gonfiore delle gambe.
Note: I germogli di Pungitopo, dal caratteristico gusto amarognolo, sono molto ricercati. Per la cottura è consigliabile legarli in piccoli mazzi e farli cuocere con le cime rivolte verso l'alto. Una volta lessati si possono consumere in insalate, nella preparazione di insalate o di minestre.

ASPARAGO

Nome: Asparagus officinalis.
Nomi comuni: Rusco, Spalice, Sparag, Spares, Spirgene.
Famiglia: Liliacee.
Habitat: Per lo più coltivato, ne esistono varietà spontanee che crescono nelle località marittime.
Parti usate: Sia il fusto che la radice.
Raccolta: Radici: in ottobre novembre; fusti: aprile-maggio.
Conservazione: Radici: fare essiccare al sole e conservare in sacchetti di plastica; fusti: vengono consumati freschi.
Proprietà: Depuratieve, diuretiche.
Uso: Interno. Utilizzare le radici per effettuare degli infusi, deocotti, sciroppi.
Note: I fusti si utilizzano spesso in cucina, in diversi piatti.

LE NOSTRE PRO LOCO

PRO LOCO ANDREIS

INFO

Sede: Via G. D'Annunzio - 33080 Andreis PN
Tel. (+39) 338 3917781
Municipio: Via G. D'Annunzio,42 - 33080 Andreis PN
Tel. (+39) 0427 76007

EVENTI IMPORTANTI

- "*Paesi aperti*", in collaborazione con il Comune di Frisanco, la prima domenica di settembre. Degustazione specialità eno-gastronomiche e percorso culturale tra le vie del centro alla riscoperta delle tradizioni locali.

COSA VEDERE

- Museo dell'Arte e Civiltà Contadina
- Centro Visite del Parco Naturale Dolomiti Friulane
- Area Avifaunistica - Parco Naturale Dolomiti Friulane
- Fontana di Bosplans
- Palestra di roccia "Al Palazzo" (Bosplans)
- Chiesa Parrocchiale *S. Maria delle Grazie*. Edificata tra 1662-1670 sulla preesistente del 1525 ca.

CENTRO DI RECUPERO DELL'AVIFAUNA FERITA

L'area delle voliere è situata sopra l'abitato di Andreis: al loro interno sono ospitate diverse specie di uccelli: falchi, gheppi, poiane, allocchi, sparvieri, un astore e un'aquila reale. Alcuni di questi hanno subito lesioni che non consentono loro di ritornare in libertà.
Gli animali vittime di incidenti o di malattie debilitanti non accettano alcun tipo di cura: prima, durante e dopo qualsiasi trattamento, la loro risposta è sempre la fuga. Da ciò si intuisce quanto difficile sia trattarli e quanto limitati possano essere i tentativi di recupero effettuati su questi "pazienti" che non collaborano.
Tuttavia, un centro di recupero non si sostiene tanto sul numero degli ospiti salvati quanto sul messaggio educativo che diffonde, orientato alla riduzione delle numerose cause (quasi sempre di natura umana) che producono inabilità. Se fino a qualche anno fa un animale ferito era destinato a finire impagliato, rinchiuso in una gabbia o venduto, oggi, grazie soprattutto all'operato di strutture come l'area avifaunistica di Andreis, può sperare in una sorte più dignitosa.
Il centro visite ospita una mostra sull'avifauna del Parco e una mostra ornitologica con esposti diversi tipi di uccelli.

Orario di apertura
Dal 01 ottobre al 31 maggio: Dom 15.00-18.00
Dal 01 giugno al 30 settembre: Sab 16.00-19.00; Dom 10.00-12.00/16.00-19.00
Agosto apertura giornaliera
Aperto anche durante le festività e su prenotazione
Per gruppi su prenotazione contattare tel. 0427.87333

PRO LOCO ARBA

INFO

Sede: Via Vittorio Emanuele, 19 - 33090 Arba PN
Tel. (+39) 338 7422977
Municipio: Via Vittorio Emanuele,19 - 33090 Arba PN
Tel. (+39) 0427 93032

EVENTI IMPORTANTI

- *Fieste sot il Crupisignar* – prime due settimane di agosto

COSA VEDERE

- Chiesa di S. Gottardo (frazione di Colle). Ricostruita nel 1987 sulla precedente demolita dal terremoto del 1976. All'interno della nuova struttura è conservata l'antica cattedra settecentesca intagliata.
- Chiesa parrocchiale. Edificio di tipo neoclassico, costruito nel 1836, consacrato nel 1857, ampliato nel 1861 e restaurato nel 1921.
- Municipio. Edificio realizzato tra il 1969/73 dalla particolare architettura.
- Villa rustica. Zona *Prâs dal cjampanêli.*

I MAGREDI

I Magredi, ovvero le cosiddette terre magre, un'imponente materasso ghiaioso che funge da cerniera fra Mediterraneo e Alpi.
Una superficie di 4.362 ettari, tra i comuni di Zoppola, Cordenons, San Quirino, S.Giorgio della Richinvelda, Vivaro, Montereale Valcellina e Maniago di straordinaria ricchezza biologica, che dal 1996 sono inseriti nell'elenco europeo dei "Siti di Importanza Comunitaria" (S.I.C) perché rappresenta una delle 'banche delle specie' che l'UE intende conservare. La più vasta prateria di tipo steppico dell'Italia settentrionale, un panorama paragonabile a quello dell'Europa continentale, in cui l'ecosistema si è sviluppato in mancanza d'acqua. Nei Magredi però l'aridità è causata dalla permeabilità del terreno ghiaioso, anziché dalla mancanza delle precipitazioni, qui piuttosto abbondanti: è quest'ultima caratteristica a renderli un ambiente irriproducibile altrove, perciò da tutelare.

PRO LOCO BARCIS

INFO

Sede: Piazza Vittorio Emanuele II, 5 - 33080 Barcis PN
Tel. (+39) 0427 76300
Municipio: Piazza Vittorio Emanuele II, 5 - 33080 Barcis PN
Tel. (+39) 0427 76014 Fax (+39) 0427 76340
Sito: www.barcis.fvg.it

EVENTI IMPORTANTI

- Secondo fine settimana di giugno - Barcis Motonautica.
- 24 giugno - La notte di San Giovanni.
- Prima domenica di luglio - Regata sette comuni.
- Metà luglio - Premio "Giuseppe Malattia Della Vallata".
- Terza settimana di luglio - "Il fondin".
- Seconda settimana di novembre - Castagnata sotto il campanile.

COSA VEDERE

- Vecchia strada panoramica della Vacellina.
- Grotte della vecchia diga, laboratorio didattico.
- Riserva naturale Forra del Cellina e centro visite.
- Parco regionale del Prescudin.
- Val Caltea, Malga Valli, bivacchi alpini.
- Val Pentina e aree di sosta per pic nic.
- Mostra espositiva "Scuola d'ambiente".
- Centro Visite del Parco Naturale Dolomiti Friulane (loc. Ponte Antoi).
- Passeggiata "degli alpini" sul lungo lago.
- Antico Albergo Centi (risalente al 1500 circa rappresenta architettura tipica).

- Chiesa Parrocchiale San Giovanni Battista.
- Chiesa di San Francesco (loc. San Francesco).

CENTRO DIDATTICO DELLA SCUOLA D'AMBIENTE

La scuola d'ambiente è gestita dalla cooperativa STAF, che è stata costituita nel 1998 da un gruppo di giovani laureati con competenze diversificate, e che offre una serie di servizi relativi alla progettazione e alla programmazione didattica, all'educazione ambientale e all'animazione culturale e turistica. Dal 2000 gestisce il Centro didattico della Scuola d'Ambiente di Barcis che permette di approfondire alcuni aspetti dell'educazione ambientale, attraverso mostre tematiche allestite nella sede espositiva e attività pratiche svolte in un'aula-laboratorio. Propone un turismo culturale e ambientale in cui natura, tradizione e saperi, opportunamente integrati, costituiscono punti di forza per attività di studio e ricerca, occasione di divertimento e svago. Riusa, ricicla, risparmia, piccola esposizione sui rifiuti e sulla raccolta differenziata. Quando Barcis, il Piancavallo e il Cansiglio erano un mare tropicale, una ricostruzione degli ambienti nei quali tra 160 e 75 milioni di anni fa si sono formate le rocce che costituiscono le montagne di questo territorio. La magia del legno che diventa carbone, con la tradizionale tecnica, e l'antico mestiere del carbonaio.

Aperto tutto il periodo dell'anno.
Per visite guidate alle mostre e per le attività presso il laboratorio didattico è obbligatoria la prenotazione.
Cooperativa STAF
Piazzale Vittoria, 1 - Barcis
Tel. 0427.764403
E-mail: coopstaf@libero.it
Sito: www.coopstaf.it

PRO LOCO CAVASSO NUOVO

INFO

Sede: Via XI Febbraio - 33090 Cavasso Nuovo PN
Tel. (+39) 338 1656186
E-mail: proloco.cavassonuovo@libero.it
Municipio: Piazza Plebiscito,12 - 33092 Cavasso Nuovo PN
Tel. (+39) 0427 77014 - Fax (+39) 0427 778000

EVENTI IMPORTANTI

- Festa della Madonna - Agosto.
- Festeggiamenti per la Madonna di Orgnese - Settembre.
- S. Remigio "*Fiesta da lis crucis*", l'esposizione di prodotti alimentari nostrani, manufatti locali, mercatini, giochi popolari e attività per i ragazzi - Ottobre.

COSA VEDERE

- Museo Provinciale della Vita Contadina "Diogene Penzi", Sezione Lavoro ed Emigrazione.

MUSEO PROVINCIALE DELLA VITA CONTADINA "DIOGENE PENZI" SEZIONE LAVORO ED EMIGRAZIONE

Come tutta la civiltà friulana, generalmente contadina, Cavasso Nuovo fu paese di secolari emigrazioni, e proprio per questo, nel Palazzo Polcenigo-Fanna, ora palazzo del comune, l'Amministrazione comunale ha voluto porre la sede distaccata del museo della vita contadina "Diogene Penzi", sezione lavoro e emigrazione. In questa Sezione, a sua volta suddivisa in dodici settori, è stata allestita un'interessante raccolta di fotografie, documenti, manifesti, attrezzi dei vari mestieri e di quant'altro legato al "gî pal mont" (andare per il mondo) di generazioni di friulani. All'interno della Sezione sono documentati anche il recente fenomeno del rientro di numerosi emigranti e la trasformazione del Friuli occidentale da terra di emigrazione a terra di immigrazione, nella quale a loro volta molti emigranti provenienti da paesi svantaggiati o soggetti a interminabili conflitti cercano una vita migliore. La sede centrale del museo è ospitata a Palazzo Altan a San Vito al Tagliamento (attualmente di proprietà dell'Amministrazione Provinciale di Pordenone) ed è nata grazie all'impegno del Prof. Diogene Penzi, appassionato di storia contadina, che a partire dagli anni '50 ha iniziato a cercare e collezionare oggetti legati a quel mondo che stava scomparendo.

Orario di apertura

Martedì, giovedì e sabato dalle 10.00 alle 12.00.
Per visite su prenotazione contattare il municipio al (+39) 0427 77014
Per ulteriori informazioni contattare l'Ufficio Cultura
della provincia di Pordenone (+39) 0434 231340- 231359

PRO LOCO CIMOLAIS

INFO

Sede: Via Roma, 13 - 33080 Cimolais PN
Tel. (+39) 0427 87 331
Municipio: Via Emanuele II, 27 - 33080 Cimolais PN
Tel. (+39) 0427 87019 - Fax (+39) 0427 87020
E-mail: info@com-cimolais.regione.fvg.it
Sito: www.comune.cimolais.it

EVENTI IMPORTANTI

- Pentecoste: *Palio de la Mont, Festa del Butol.* e *"I profumi delle erbe di Primavera"*.
- 2° domenica di luglio: *"La Cimoliana"*. Marcia non competitiva - gara podistica.
- Agosto: festeggiamenti ferragostani.
- 3° domenica di settembre: *"Una Montagna di gusti"*.

COSA VEDERE

- Pianpinedo - Parco faunistico - Fattoria didattica.
- Chiesa parrocchiale di S.Maria Maggiore, in cui si trovano gli altari lignei del '600 e le Pale d'altare dipinte dagli allievi del Pordenone.
- Chiesetta di San Bellino.
- Val Cimoliana, 14 km di visioni d'incanto, fino a giungere al sentiero che porta al Campanile di Val Montanaia con visita alle Malghe.
- Centro visite Parco Dolomite friulane.

PARCO FAUNISTICO PIANPINEDO

Il Parco faunistico è stato realizzato al fine di salvaguardare l'incolumità dell'ambiente e degli animali che vivono al suo interno. Ha tutte le caratteristiche per assicurare a questi una vita molto simile a quella selvatica. Durante il periodo invernale il Parco è chiuso per garantire loro la tranquillità di cui hanno necessità. Chi lo visita, invece, ha la possibilità di osservare la natura da vicino. Passeggiando all'interno del Parco in un'area di 35 ettari, è possibile scorgere animali selvatici e, percorrendo il sentiero botanico, diverse specie vegetali tipiche delle Dolomiti Friulane. Il Parco ha anche lo scopo educativo, diretto sia ai giovani che ai meno giovani, di insegnare a rispettare la natura, in tutte le sue forme. Il Parco si trova in località "Piana di Pinedo", tra i Comuni di Cimolais e Claut all'imbocco della Val Cimoliana, in cui si scorge il Campanile di Valmontanaja.

Comune di Cimolais
Tel. (+39) 0427 87019 - (+39) 0427 87071
Fax (+39) 0427 87020
E-mail: info@pianpinedo.it
Sito: www.pianpinedo.it

PRO LOCO CLAUT

INFO

Sede: Via A. Giordani, 1 - 33080 Claut PN
Tel. (+39) 0427 878070
Municipio: Via A. Giordani ,1 - 33080 Claut PN
Tel. (+39) 0427 878454
E-mail: info@com-claut.regione.fvg.it
Sito: www.comune.claut.pn.it

EVENTI IMPORTANTI

- Venerdì santo - Via Crucis vivente.
- Aprile - festa del patrono.
- Luglio - Arte e sapori della Valcellina.

COSA VEDERE

- Museo della Casa Clautana.
- Centro Visite del Parco Naturale Dolomiti Friulane.

MUSEO CASA CLAUTANA

Il percorso museale è incentrato sulla figura della donna clautana e per estensione, valcellinese, intenta ai lavori di casa, sui campi, della stalla e in cammino "fora pal mont" (in giro per il mondo) quale venditrice ambulante di utensili di legno. Il Museo programma e realizza recuperi e mostre tematiche didattiche in collaborazione con le scuole dell'alta Valcellina, con l'Ente Parco Naturale Dolomiti Friulane, con la Provincia e con altri enti e associazioni locali, provinciali ed interregionali. Inoltre offre consulenza e sostegno per tesi di laurea, studi e pubblicazioni inerenti le finalità statuarie del Museo stesso. Oltre ad ospitare manifestazioni legate alla tradizione, a Claut sono presenti impianti per lo sci di fondo e per la discesa. È presente inoltre un moderno palaghiaccio che è stato sede dei campionati europei di curling nel 2006. Recentemente è stata realizzata una nuova pista ciclabile, accessibile a qualunque tipo di bicicletta, lunga oltre 20 Km che si snoda tra le valli di Claut e Cimolais, attraversando siti di particolare interesse e di bellezze naturali che comprendono le Muntisele, il Parco Faunistico Pian Pinedo, la Pineta della vecchia Prada e i centri di Claut e Cimolais.

Orario di apertura
Luglio sabato e domenica
Agosto tutti i giorni 10.00-12.00/15.00-19.00
www.casaclautana.it
Tel. 0427 87333/87043

PRO LOCO ERTO E CASSO

INFO

Sede: Via 9 Ottobre - 33080 Erto e Casso PN
Tel. (+39) 0427 879001
E-mail: info@prolocoertoecasso.it
Sito: www.prolocoertoecasso.it

Municipio: Via Stortan,20 - 33080 Erto e Casso PN
Tel. (+39) 0427 879191
Sito: www.comune.ertoecasso.pn.it

EVENTI IMPORTANTI

- Venerdì Santo: Sacra rappresentazione (Erto).
- Giugno: Festa dei patroni di Casso S.S. Gervasio e Protasio (Casso).
- Giugno - Luglio: Mostre d'arte.
- Luglio: Torneo di calcetto memorial "Zoldan Felice" (Erto).
- Agosto: Sagra di S.Rocco (Erto).
- Festa del patrono di Erto S.Bartolomeo.
- Mostre d'arte.
- Trofeo Diga del Vajont. Gara podistica, giro del lago.
- 9 Ottobre: Anniversario della catastrofe del Vajont presso la diga.
- Dicembre - Gennaio: Presepi.

COSA VEDERE

- Diga del Vajont.
- "Mostra sulla catastrofe del Vajont" presso il Centro Visite Parco Naturale delle Dolomiti Friulane di Erto e Casso.
- Lastre di San Daniele, grandi rocce fossili stratificate.

- Parco del Trui del Sciabon all'interno del quale si trova il rudere di un antico mulino (a 1.000 metri).
- Il paese di Casso.
- Erto vecchia.

LE LASTRE DI SAN DANIEL

Caratteristici sono i tetti ricoperti da lastre di pietra grigia e le scale esterne spesso colonizzate da rigogliose felci. Passeggiando per le strette viuzze del paese, lastricate in pietra, si ha l'impressione di fare un salto nel tempo e tornare indietro di decine d'anni. Casso, a quasi 1.000 metri di quota, protetto dallo sperone roccioso che sorge sotto il paese, in occasione della tragedia del Vajònt, ha subìto pochi danni. Sulla parete di roccia a picco che ha salvato il piccolo borgo dalla totale distruzione, si trova una palestra per l'arrampicata sportiva, una delle più note delle Dolomiti e molto frequentata dagli appassionati. Un'altra palestra di roccia si trova sopra il paese, percorrendo un bellissimo sentiero che porta alle Cave di Ceppe, verso Longarone. Dette anche "Lastre di san Daniele" sono caratterizzate da grandi ammassi di rocce fossilifere stratificate ed appoggiate su se stesse per formare delle cataste di lastroni posati sia in verticale che in orizzontale, per cui sono denominate anche come "libri di San Daniele".

PRO LOCO FANNA

INFO

Sede: Via Maniago, 2 - 33092 Fanna PN
Tel. (+39) 0427 77290
Municipio: Piazza V. De Michiel - 33092 Fanna PN
Tel. (+39) 0427 77036
E-mail: info@comune.fanna.pn.it
Sito: www.comune.fanna.pn.it

EVENTI IMPORTANTI

- Marzo - Marcia del Muflone.
- Luglio/Agosto - Folklore nei Borghi.
- Novembre - Festeggiamenti di San Martino.

COSA VEDERE

- Chiesa parrocchiale di San Martino.
- Sentiero del muflone.
- Santuario della Madonna di Strada.

SANTUARIO DELLA MADONNA DI STRADA

Un documento dell'imperatore Ottone II, datato 12 Gennaio 981, attesta che già esisteva la chiesa "Madonna di Strada", detta allora "Santa Maria di Mercadello". Il Santuario è pertanto uno dei più antichi del Friuli Venezia Giulia.
Presso la chiesa passava l'unica via di comunicazione pedemontana; il guado del torrente Colvera era effettuato con l'aiuto del cavallo ("marcadellus"). La fama del santuario si diffuse nei secoli scorsi anche per miracolose guarigioni che avvenivano. L'edificio fu ricostruito più volte lungo i secoli in seguito a guerre e terremoti. L'attuale coro risale al 1357, la sacrestia e il campanile a prima del 1733, la chiesa al 1886, le campane al 1926: una di essa fu rifatta nel 1999 e porta incisa la scritta: "San Francesco - Anno Giubilare 2000".
Si racconta che l'immagine della Madonna di Sarda", in pietra dipinta, sia l'ex voto di un castellano di Fanna del '400, salvato miracolosamente dalle acque impetuose del Colvera che scorre a fianco del Santuario.

PRO LOCO MANIAGO

INFO

Sede: Via Umberto I, 4 - 33085 C.P.47 Maniago
Tel. (+39) 0427 707206
E-mail: promaniago@libero.it

Municipio: Piazza Italia, 18 - 33085 Maniago PN
Tel. (+39) 0427-707222 - Fax 0427-707200
E-mail: sindaco@comune.maniago.pn.it
Sito: www.comune.maniago.pn.it

EVENTI IMPORTANTI

- Maggio - Festa di Primavera (Dandolo di Maniago).
- Luglio/Settembre - Maniago in Festa.
- Secondo fine settimana di Luglio - Tradizionali Festeggiamenti Madonna del Carmine (Fratta di Maniago).
- Fine settimana del 25 Luglio - Fiera San Giacomo.
- Terzo Fine Settimana di Agosto - Coltello in Festa.
- Novembre - Festa di San Mauro.

COSA VEDERE

- Castello
- Piazza: Piazza Italia
- Fontana
- Loggia
- Chiesa dell'Immacolata Concezione o Chiesetta della Madonna
- Filanda
- Il Teatro Comunale Giuseppe Verdi
- Palazzo D'Attimis

MUSEO DELL'ARTE FABBRILE E DELLE COLTELLERIE

Il Museo è allestito in una ex fabbrica di coltelli (prima ancora filanda), il "Coricama", ristrutturata nel 2000 per ospitare, oltre al museo stesso, una sala per esposizioni temporanee, il Museo Provinciale della Civiltà Contadina e, prossimamente, l'Ufficio Turistico. Al suo interno è stata ricostruita attraverso oggetto storici l'evoluzione della tecnologia fabbrile, dalle sue origini alla metà del secolo scorso. Nello stesso edificio sono allestite le sezioni della lavorazione del ferro e del legno del Museo Provinciale della Vita Contadina. Al primo piano è stata allestita un'esposizione completa della produzione delle coltellerie maniaghesi, suddivisa in bacheche dedicate ai diversi settori merceologici: la cucina, la tavola, lo sport, i mestieri, il collezionismo. Al di sopra della hall di ingresso un ballatoio circolare è dedicato ad approfondimenti culturali e alla simbologia del coltello; alle pareti dei disegni, commissionati a Mario Alberti, richiamano alla mitologia e alle tradizioni contadine. Il piano terra, in corso di allestimento, ospiterà le macchine usate, nel passato e nel presente, per la lavorazione dei coltelli, e inoltre offrirà approfondimenti sulle lavorazioni, sui materiali e sulla vita in fabbrica.

PRO LOCO MONTEREALE VALCELLINA

INFO

Sede: Via Ponte Giulio - 33086 Montereale Valcellina PN
Tel. (+39) 0427 799566
E-mail: prolocomonterealevalcellina@alice.it
Municipio: Via Ciotti, 122 - 33086 Montereale Valcellina PN
Tel. 0427 798782 - Fax 0427 798782
Sito: www.comune.monterealevalcellina.pn.it
E-mail: segreteria@com-montereale-valcellina.regione.fvg.it

EVENTI IMPORTANTI

- Prima settimana di Maggio - Gris in Fiera.
- Prima Settimana di Giugno - Festa dello Sport.
- Settimana di Ferragosto - Madonna de Agost: da Curtì a Curtì.
- Luglio - Festa del Formaggio.
- Fine Luglio primi di Agosto - Festa de la Mont.

COSA VEDERE

- Resti archeologici al Castello.
- Osservatorio astronomico.
- Palazzo Toffoli (con mostre all'interno).

IL MUSEO DELLA CENTRALE IDROELETTRICA DI MALNISIO

La Centrale Idroelettrica di Malnisio è diventata sede stabile di museo, con aperture giornaliere, programmi per il turismo scolastico e percorsi per il pubblico. Il Comune di Montereale Valcellina ha affidato al "Scienze Centre Immaginario Scientifico" di Trieste la gestione del sito per i prossimi tre anni. L'obiettivo è quello di rendere la Centrale di Malnisio il punto di riferimento per la didattica informale di tutto il Triveneto. Ogni domenica la struttura è aperta al pubblico (dalle 10.00 alle 18.00), mentre dal lunedì al sabato si possono effettuare visite guidate su prenotazione per gruppi organizzati o scuole. L'ex Centrale costituisce anche il prestigioso teatro per i divertenti percorsi interattivi dell'Immaginario Scientifico. È qui infatti nato un Science Centre, simile a quello già attivo da otto anni a Trieste, con una trentina di exhibit hands-on, ovvero postazioni interattive da toccare e manipolare, per entrare in contatto con la scienza e la tecnologia in modo creativo e dinamico, partecipando in prima persona a ciò che accade quotidianamente attorno a noi: giochi di pesi, forze, energie, piccoli apparati elettromagnetici per far letteralmente "rizzare i capelli", e ancora, luci, ombre colorate, lenti, arcobaleni e specchi, caleidoscopiche trasformazioni… Oltre ai percorsi nel Museo e nel Science Centre, per le scuole sono disponibili i laboratori di animazione didattica "Scienza come gioco": un modo diverso di insegnare la scienza attraverso esperimenti in diretta che coinvolgono gli studenti per la partecipazione in prima persona.

www.immaginarioscientifico.it
info@immaginarioscientifico.it
tel.(+39) 040 22 44 24
fax(+39) 040 22 44 39

PRO LOCO SAN LEONARDO VALCELLINA

INFO

Sede: Via della Madonna - 33080 San Leonardo Valcellina
Tel. Cell. (+39) 333 5743246 (Presidente)

EVENTI IMPORTANTI

- Giugno - Festa della birra.
- Luglio - Torneo calcio amatori con musica.

COSA VEDERE

- Roggia del Pellegrin.
- Chiesetta di San Rocco.
- I lavatoi (recentemente restaurati).
- Statua "Il prichigrar" di Ottavio Manente (ricavata dal tronco di un albero di quasi trecento anni).

PRO LOCO VAJONT

INFO

Sede: Piazzale Monte Toc, 1 - 33080 Vajont
Tel. Cell. (+39) 333 4467365 (Presidente)
Municipio: Piazzale Monte Toc, 1 - 33080 Vajont
Tel. 0427 71395

EVENTI IMPORTANTI

- Ottobre - Anniversario catastrofe del Vajont.

COSA VEDERE

Il paese di Vajont è nato ufficialmente nel 1971, dopo che i paesi di Erto e Casso (due delle località maggiormente colpite dalla tragedia della diga del Vajont nel 1963) furono dichiarati inagibili. Fu così avviata la costruzione del nuovo insediamento, che ad oggi è il più piccolo paese d'Italia per superficie.

In questo lembo di terra Ertani e Cassini sono riusciti a trapiantare le loro radici storiche e culturali, strade e vie riportano toponimi della valle natia a conferma del perenne attaccamento di una gente che ha sempre mantenuto, se pur nel dolore, una fiera compostezza.

PRO LOCO VALCOLVERA

INFO

Sede: Via Valcorona - 33080 Frisanco PN
Tel. (+39) 347 9954512
E-mail: prolocovalcolvera@libero.it
Municipio: Via Valdestali, 1 - 33080 Frisanco PN
Tel. (+39) 0427 78061
Sito: www.valcolvera.com

EVENTI IMPORTANTI

- Luglio: "*Strada del Fisâr*" mostra d'arte lungo le vie di Poffabro; "*Festeggiamenti di San Liberale*" - Poffabro.
- Agosto: Festeggiamenti di Ferragosto - Frisanco.
- 1° domenica di settembre: "*Paesi Aperti*" - Frisanco, Poffabro, Casasola e Borgata Menis.
- Ottobre: "*Festa della Zucca*" - Poffabro.
- Dicembre: "*Mercatini a Palazzo Pognici*" con mostre d'arte.
- Dicembre - Gennaio: "*Poffabro; Presepe tra i presepi*".

COSA VEDERE

- Tipica architettura montana in pietra e legno.
- Museo dell'"arte casearia" presso il Centro Visite del Parco Naturale Dolomiti Friulane (Poffabro).
- Palazzo Pognici - Frisanco.
- "*Museo della Casa e dell'Uomo in Valcolvera*" con le "*Miniature di Carlin*" in Piazza Pognici a Frisanco.
- Santuari della "*Madonna della Stanğhada*" (XIX sec).

- Chiese parrocchiali di Frisanco, Poffabro e Casasola.
- Borgo Valdestali, balcone sulla pianura friulana.
- "Parco Comunale dei Landris - Torrente Colvera di Jouf.
- "Parco Naturale Dolomiti Friulane" - Monte Raut e Casera Valina.
- Corte di Lorenzo.
- Casa Beltrame.

LE BORGATE

Sparse sul territorio collinare, protette dal Monte Raut, sorgono, da sempre abitate, le borgate. L'entità più rilevante tra queste è costituita dalle Colvere, che attorniano il torrente Colvera di Raut (ai lati del quale si trovano alcuni dei caratteristici borghi), dalle gallerie del "Bus del Colvera" fino alla Crociera. Per la loro tipica dislocazione, non costituiscono un paese, in quanto mancano di un tipico punto di aggregazione, anche se si sono trovati nel tempo, vari luoghi di socializzazione, come, ad esempio, le scuole che hanno fatto anche da punto di raccolta del latte, luogo di culto e di riunione. Verso i comuni di Fanna e Cavasso ci sono le borgate di Valdestali e Forcella, più sotto, verso Meduno, Preplans. Dietro Casasola si trovano la Zorza e il Piel, mentre verso Andreis vi sono Villa Santa Maria, Pian delle Merie, i Rioni e la Val di Frina. Numerose sono anche le borgate disperse in mezzo ai boschi.

La maggior parte di questi luoghi sono stati recuperati in seguito al terremoto del '76 e rappresentano, ora, le Perle di questo comune montano.

PRO LOCO VIVARO

INFO

Sede: Vicolo Centrico - 33099 Vivaro
Cell. (+39) 339 5824573 (Presidente)
Municipio: Piazza Umberto I, 4 - 33099 Vivaro
Tel. (+39) 0427 97015
Sito: www.comune.vivaro.pn.it
E-mail: sindaco@com-vivaro.pn.it

EVENTI IMPORTANTI

- Primi di Gennaio - Passaggio dei Re Magi.
- Maggio/Giugno - Torneo di Primavera (Calcio).
- Giugno - Festa di "San Zuan".
- Agosto - Festeggiamenti Agostani.

COSA VEDERE

- Museo "Vecchia latteria" (Tesis).
- Vecchio mulino a forza idrica.
- Chiesa Parrocchiale.

ANTIQUARIUM (A TESIS)

È sede di una ricca raccolta di materiale romano rinvenuto nella pianura e nella pedemontana pordenonese dal Gruppo Archeologico Cellina Meduna Co. G. di Ragogna in trent'anni di attività. I reperti conservati offrono una significativa testimonianza sulle genti che si insediarono sul territorio dall'età del bronza fino all'Alto Medioevo. Una volta completata la ristrutturazione della latteria di Tesis dove è già esistente la "Mostra della lavorazione del latte dei Magredi", una raccolta dei pezzi più significativi delle attrezzature degli ex caseifici di Basaldella, Tesis e Vivaro l'Antiquarium troverà la sua nuova sistemazione al primo piano della latteria.
Così oltre al percorso scientifico, come indicato dalla Soprintendenza ai beni Archeologici, per raccontare "il modus vivendi" degli antichi Romani in questo territorio, si potrà visitare anche il percorso espositivo di interesse sociale predisposto dall'antropologa Donatella Cozzi sull'attività casearia nei tre paesi.
Il Gruppo Archeologico garantisce l'apertura dell'Antiquarium tutte le domeniche dalla ore 10.00 alle 12.00 e dalla ore 15.00 alle ore 18.00.
Per le visite guidate infrasettimanali rivolgersi al Comune.

Venite a trovarci!

Progetto grafico: Associazione LAGO - Barcis (Pn)
Stampato nel mese di dicembre 2008 da Grafiche Risma [81999]